مٹن سلی بوٹی

اجزاء:

مٹن ------ ایک کلو

ٹماٹر ----- چھ عدد

پیاز ----- چار عدد

ادرک لہسن پیسٹ ------ دو کھانے کے چمچ

پسی لال مرچ ------ ڈیڑھ کھانے کا چمچ

ہلدی ----- دو چائے کے چمچ

چینی ------ ایک کھانے کا چمچ

سرکہ ------ چار کھانے کا چمچ

کوکنگ آئل ------ آدھا کپ

ہرا دھنیا ----- ایک گٹھی

نمک ----- حسب ذائقہ

سلی ------ ایک پیکٹ

ترکیب:

مٹن کو نمک اور ادرک لہسن کا پیسٹ لگا کر الگ رکھیں-

ایک برتن میں تیل گرم کر کے پیاز براؤن کرلیں-

جب پیاز براؤن ہوجائے تو مٹن شامل کر کے پکائیں-

ب اس میں پسی لال مرچ اور ہلدی ڈال کر درمیانی آنچ پر 5 منٹ تک پکائیں- پھر اس میں ٹماٹر اور کٹا آدھا دھنیا شامل کر کے پکاتے رہیں، اتنا کہ تیل اوپر آجائے-

آخر میں دو کپ پانی ڈالیں اور پریشر ککر میں 10 منٹ تک پکائیں، تاکہ گوشت اچھی طرح گل جائے-